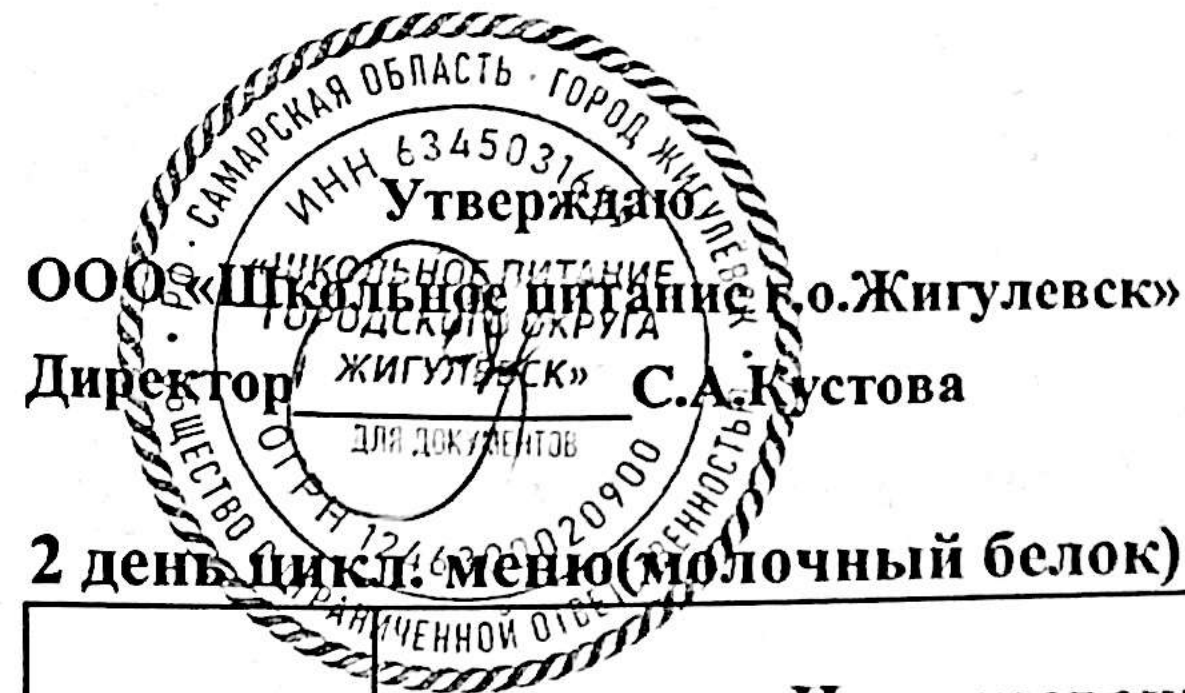



 Утверждаю
 Директор ООО «Школьное питание»
 С.А. Кустова
 2 день цикл: меню (молочный белок)

Меню на "13 " января 2026 г
 для обучающихся 1 — 4 классов

ГБОУ С (О) ОШ № 14
 Директор
 Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая из риса с растительным маслом (крупа рисовая, масло растительное сахар, йодир. Соль.)	160/10	31,00	12,54	15,98	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	18,06	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	540	82,06	19,12	19,94	80,69	487,18
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	0,51	3,06	1,56	36,98
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	7,59	28,39	195,30
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол, томат.пюре, мука пшеничная))	50/40	38,00	10,21	9,97	10,19	176,79
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	761	110,17	24,72	26,87	100,93	736,31
	Всего:	1301	192,23	42,42	46,81	181,62	1223,49

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /


 ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»
 Директор С.А. Кузгова
 2 день пищевого меню (аллергия на рыбу)

Меню на "13 " января 2026 г
 для обучающихся 1 — 4 классов

ГБОУ С (О)ОШ № 14
 Директор С.А. Кузгова
 Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	160/10	31,00	11,54	14,98	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	18,06	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	540	82,06	18,12	18,94	80,69	487,18
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	0,51	3,06	1,56	36,98
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лаврлист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	7,59	28,39	195,30
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15% томат.пюре мука пшеничная))	50/40	38,00	10,21	9,97	10,19	176,79
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	761	110,17	24,72	26,87	100,93	731,13
	Всего:	1301	192,23	42,42	45,81	181,62	1218,31

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /